



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 230]
No. 230]

नई दिल्ली, बुधवार, मई 14, 2003/वैशाख 24, 1925
NEW DELHI, WEDNESDAY, MAY 14, 2003/VAISAKHA 24, 1925

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 14 मई, 2003

सा.का.नि. 402(अ).— खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 में और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उप-धारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का उपयोग करते हुए केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श करने के पश्चात्, बनाने का प्रस्ताव करती है, उक्त जिसे उपधारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है, और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर, उस तारीख से जिसको उस राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, साठ दिन की अवधि के अवसान के पश्चात्, विचार किया जायेगा;

ऐसे आक्षेप अथवा सुझाव, यदि कोई हों, सचिव, स्वास्थ्य और परिवार. कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण भवन, नई दिल्ली-110011 को भेजे जा सकेंगे।।

ऐसे आक्षेप और सुझाव पर, जो किसी भी व्यक्ति से उक्त नियमों के संबंध में इस प्रकार निर्दिष्ट अवधि की समाप्ति से पहले प्राप्त होंगे, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप नियम

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (.....संशोधन) नियम, 2003 है।

(2) ये राजपत्र में इनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है), में,

- (i) नियम 2, खंड (घ ख) में "चार महीने की आयु के पश्चात्" शब्दों के स्थान पर "छः महीने की आयु के पश्चात्" शब्द रखे जाएंगे।
- (ii) नियम 2 में खंड (ड) के पश्चात्, निम्नलिखित खंड अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्, :-

"(च) खाद्य योज्यों के उपयोग के लिए अच्छी उत्पादन प्रक्रियाओं" से निम्नलिखित शर्तों के अधीन उपयोग किए गए खाद्य योज्य अभिप्रेत है, अर्थात्-

(क) खाद्य पदार्थ में मिलाये जाने वाले योज्य की मात्रा उसके वांछित प्रभाव को प्राप्त करने के लिए आवश्यक यथासंभव न्यूनतम स्तर तक सीमित होगी;

(ख) योज्य की मात्रा को जो किसी खाद्य पदार्थ के उत्पादन, प्रसंस्करण अथवा पैकेजिंग में उसके उपयोग के परिणामस्वरूप उस खाद्य पदार्थ का एक संघटक बन जाती है और जो स्वयं उस खाद्य में किसी भौतिक; अथवा अन्य तकनीकी प्रभाव प्राप्त करने के आशय से नहीं मिलायी गयी है; युक्तियुक्त संभव सीमा तक कम किया जाए; और

(ग) योज्य को खाद्य संघटक की तरह ही तैयार किया जाता है और संभाला जाता है।

- (iii) नियम 5 में, "इन नियमों का परिशिष्ट ख जैसाकि उस परिशिष्ट में यथा परिभाषित रूप में है" शब्दों के स्थान पर "इन नियमों के परिशिष्ट ख, ग और घ जैसाकि उन परिशिष्टों में यथा परिभाषित रूप में है" शब्द रखे जाएंगे।

- (iv) नियम 25 का लोप किया जायेगा।

- (v) नियम 26 में, "इन नियमों में अन्यथा उपबंधित के सिवाय" शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा।

"इन नियमों और परिशिष्ट ख और ग में अन्यथा उपबंधित के सिवाय"।

(VI) नियम 27 के स्थान पर निम्नलिखित नियम रखा जायेगा, अर्थात् :-

27. "अकार्बनिक पदार्थों और रंजक द्रव्यों का मिलाना प्रतिसिद्ध:- रंगने वाले अकार्बनिक पदार्थों और रंजक -द्रव्यों को किसी खाद्य पदार्थ में तब तक नहीं मिलाया जायेगा जब तक इन नियमों के परिशिष्ट ख और परिशिष्ट ग में अन्यथा उपबंधित न हो।

परन्तु यह कि च्युइंग गम और पैन शुगर कन्फेक्शनरी में 1.0 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक टाइटेनियम डाइआक्साइड (खाद्य ग्रेड) अंतर्विष्ट हा सकेगा"

(VII) नियम 32 के खंड (ख) में, 'टिप्पण' के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

"टिप्पण :- "संघटकों की सूची में संघटक के लिए तथा उत्पाद में प्रयुक्त खाद्य योज्यों के लिए एक विशिष्ट नाम का प्रयोग किया जायेगा।"

(VIII) नियम 37 ख, के उप-नियम (1) में, खंड (क) में "चार महीने की आयु के पश्चात्" शब्दों के स्थान पर "छः महीने की आयु के पश्चात्" शब्द रखे जाएंगे।

(IX) नियम 42 में,

(i) उप-नियम (य य य) (1) के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

"खाद्य का प्रत्येक पैकेज जिसमें नियम 47 की सारणी में उल्लिखित कृत्रिम मीठा करने वाला अंतर्विष्ट होने के लिए अनुज्ञात है और ऐसे खाद्य के लिए विज्ञापन पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् :-

इसमें कृत्रिम मीठा करने वाला अंतर्विष्ट है और यह कैलोरी का ध्यान रखने वालों के लिए है

यह घोषणा उत्पाद के नाम/व्यापारिक नाम के साथ दी जायेगी और उसका वही आकार होगा जो उसके नाम/व्यापारिक नाम के लिए प्रयुक्त अक्षरों के लिए प्रयोग किया गया है।"

(ii) उप नियम (य य य) (18) के पश्चात् निम्नलिखित उप-नियम अंतःस्थापित किया जायेगा, अर्थात्, -

"(य य य)(19) पनीर और डिब्बाबंद रसगुल्ला, जिनमें परिरक्षक के रूप में निसिन अंतर्विष्ट है, के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित घोषणा लगी होगी, अर्थात्, -

" "इसमें निसिन परिरक्षक है" "

(X) नियम 47 में,

(क) उप-नियम (1) में,

(i) पहले परन्तुक और सारणी के स्थान पर निम्नलिखित रखा जायेगा, अर्थात्, -

"परन्तु यह कि निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में उनके सामने दर्शित सीमा से अनधिक मात्रा में और इन नियमों के परिशिष्ट ग में अंतर्विष्ट उपबंध के अनुसार कृत्रिम मीठा करने वाले पदार्थ का उपयोग किया जा सकेगा और उस पर नियम 42 के उप-नियम (य य य) के खंड (1) और (2) में उपबंधित रूप में घोषणा का लेबल लगा होगा।

सारणी

क्रम संख्या	कृत्रिम मीठा करने वाले पदार्थ का नाम	खाद्य पदार्थ	कृत्रिम मीठा करने वाले की अधिकतम सीमा
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	सैक्रीन सोडियम	कार्बोनेटेड जल	100 पी.पी.एम.
		मृदु पेय सांद्र	*100 पी.पी.एम.
		सुपारी	4000 पी.पी.एम.
		पान मसाला	8000 पी.पी.एम.
		पान वासक सामग्री	8.0 प्रतिशत
		डिसपेंसर के लिए संश्लिष्ट सिरप	450 पी.पी.एम.

		मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध उत्पाद आधारित):- हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया बर्फी, पेड़ा, गुलाबजामुन, रसगुल्ला और इसी प्रकार की दुग्ध उत्पाद आधारित मिठाइयां जिनका किसी भी नाम से विक्रय किया जाता है।	500 पी.पी.एम.
		चॉकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरवां)	500 पी.पी.एम.
		चीनी आधारित/चीनी के बिना कन्फेक्शनरी	3000 पी.पी.एम.
		च्युइंग गम/बबल गम	3000 पी.पी.एम.
2.	एस्परेटेम (मेथिल एस्टर)	कार्बोनेटेड जल	700 पी.पी.एम.
		मृदु पेय सांद्र	* 700 पी.पी.एम.
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्री	2200 पी.पी.एम.
		मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध उत्पाद आधारित):- हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया बर्फी, पेड़ा, गुलाबजामुन, रसगुल्ला तथा इसी प्रकार के दुग्ध उत्पाद आधारित मिठाइयां जिनका किसी भी नाम से विक्रय किया जाता है।	200 पी.पी.एम.
		जैम, जेली, मारमालेड्स	1000 पी.पी.एम.
		चॉकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरवां)	2000 पी.पी.एम.
		चीनी आधारित/चीनी के बिना बनी कन्फेक्शनरी	10000 पी.पी.एम.
		च्युइंग गम/बबल गम	10000 पी.पी.एम.
		डिस्पेन्सर के लिए संश्लिष्ट सिरप	3000 पी.पी.एम.

3.	एससल्फेम पोटाशियम	कार्बोनेटेड जल	300 पी.पी.एम.
		मृदु पेय सांद्र	* 300 पी.पी.एम.
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्री	1000 पी.पी.एम.
		मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध उत्पाद आधारित):- हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया बर्फी, पेड़ा, गुलाबजामुन, रसगुल्ला और इसी प्रकार की दुग्ध उत्पाद आधारित मिठाइयां जिनका किसी भी नाम से विक्रय किया जाता है।	500 पी.पी.एम.
		चॉकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरवां)	500 पी.पी.एम.
		चीनी आधारित/चीनी के बिना बनी कन्फेक्शनरी	3500 पी.पी.एम.
		च्युइंग गम/बबल गम	5000 पी.पी.एम.
		डिस्पेंसर के लिए संश्लिष्ट सिरप	1500 पी.पी.एम.
4.	सक्रालूज	कार्बोनेटेड जल	300 पी.पी.एम.
		मृदु पेय सांद्र	*300 पी.पी.एम.
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्री	750 पी.पी.एम.
		मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध उत्पाद आधारित):- हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया बर्फी, पेड़ा, गुलाबजामुन, रसगुल्ला और इसी प्रकार की दुग्ध उत्पाद आधारित जिनका किसी भी नाम से विक्रय किया जाता है मिठाइयां	750 पी.पी.एम.

(ii) दूसरे परन्तुक में "परन्तु यह कि सैक्रीन सोडियम या एस्यरटेम मेथिल एस्टर या एससल्फेम पोटाशियम" शब्दों के स्थान पर

"परन्तु यह और कि सैक्रीन सोडियम या एस्परेटेम (मेथिल एस्टर) या एससल्फेम पोटेशियम अथवा सक्रालूज़" शब्द रखे जायेंगे।

- (iii) इस प्रकार संशोधित दूसरे परन्तुक के पश्चात् निम्नलिखित जोड़ा जायेगा, अर्थात्,-

"परन्तु यह भी कि जहाँ सक्रालूज़ को टेबल टॉप मीठा करने वाले के रूप में विपणन किया जाता है, वहाँ सक्रालूज़ का सान्द्रण 6 मि.ग्रा. प्रति 100 मि.ग्रा. टेबलेट या कणिका से अधिक नहीं होगा।"

- (ख) उप-नियम (2) में, परन्तुक के स्थान पर निम्नलिखित रखा जायेगा, अर्थात्-

"परन्तु यह कि कार्बोनेटेड जल मृदुपेय सांद्र और डिसपेन्सर के लिए संश्लिष्ट सिरप के मामले में, जिनमें एस्परेटेम और एससल्फेम पोटेशियम उप-नियम (1) के नीचे दी गयी सारणी के अनुसार विकल्प के रूप में अनुज्ञेय हैं, ये कृत्रिम मीठा करने वाले एक या अधिक विकल्पों के संसोजनक साथ प्रयोग किये जा सकते हैं यदि इस प्रकार प्रयुक्त प्रत्येक कृत्रिम मीठा करने वाले उक्त सारणी के कालम (4) में विनिर्दिष्ट अधिकतम सीमा जिसे उस अनुपात के आधार पर जिसमें ऐसे कृत्रिम मीठा करने वाले मिलाये जाते हैं, निकाला जाता है, से अधिक न हो। कृत्रिम मीठा करने वाले के मिश्रण वाले उत्पादों पर नियम 42 के उप-नियम (य य य) के खंड (12) में यथा उपबंधित लेबल लगा होगा।"

- (XI) उप-नियम 55-घ के पश्चात् निम्नलिखित नियम अन्तःस्थापित किया जायेगा, अर्थात्-

"55ड- डिब्बा बंद रसगुल्लों और पनीर में परिरक्षक के रूप में निसिन का उपयोग-डिब्बाबंद रसगुल्लों और पनीर में क्रमशः 5 पीपीएम और 12.5 पीपीएम की अधिकतम सान्द्रता तक निसिन का उपयोग किया जा सकेगा तथा उस पर नियम 42 (य य य) (19) के अंतर्गत घोषणा लेबल लगाया जाएगा।"

- (XII) उक्त नियमों के नियम 59 में,

(क) "लेसिथिन, एसकॉर्बिक अम्ल और टोकोफेरॉल से भिन्न कोई अन्य एन्टी-ऑक्सीडेंट किसी खाद्य-पदार्थ में नहीं मिलाया जायेगा" शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जायेगा, अर्थात्-

"जब तक इन नियमों के परिशिष्ट ख और परिशिष्ट ग में अन्यथा उपबंधित न हो, लेसिथिन, एसकॉर्बिक अम्ल और टोको फ़ैरॉल से भिन्न कोई अन्य एन्टी-ऑक्सीडेंट किसी खाद्य पदार्थ में नहीं मिलाया जायेगा।"

(ख) अंत में निम्नलिखित परन्तुक अंतःस्थापित किया जायेगा, अर्थात्,-

"परन्तु यह कि च्युइंग गम/बबल गम में 250 पीपीएम से अनधिक बुटायलेटेड हाइड्रोआक्सी एनिसोल (बी एच ए) अंतर्विष्ट हो सकेगा"।

(XIII) नियम 61ड का लोप किया जायेगा।

(XIV) इस प्रकार लोप किए गए नियम 61 ड के पश्चात् निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जायेगा, अर्थात्-

"61 च- कैराजीनन का उपयोग - डेजर्ट जेली में जी एम पी स्तर के अनुसार कैराजीनन का उपयोग किया जा सकेगा"।

(XV) नियम 62 में, दूसरे परन्तुक के पश्चात् निम्नलिखित परन्तुक अन्तःस्थापित किया जायेगा, अर्थात्,-

"परन्तु यह भी कि पाउडर के रूप में मृदु पेय मिश्रणों में 0.5 प्रतिशत से अनधिक मात्रा में सोडियम एल्युमीनियम सिलिकेट का उपयोग किया जा सकेगा"।

(XVI) नियम 64 ख के स्थान पर निम्नलिखित रखा जायेगा, अर्थात्,-

"64 ख- मोनोसोडियम ग्लुटामेट का उपयोग- मोनो सोडियम ग्लुटामेट को जीएमपी स्तर के अधीन तथा नियम 42 (घ) में यथा उपबंधित उचित घोषणा लेबल के साथ परिशिष्ट ग में अंतर्विष्ट उपबंधों के अनुसार खाद्य पदार्थों में मिलाया जा सकेगा। इसे बारह महीने से कम आयु के शिशु के किसी आहार में और नीचे सूचीबद्ध किए गए खाद्यों में नहीं मिलाया जायेगा :-

उन खाद्य पदार्थों की सूची, जिनमें मोनो सोडियम ग्लुटामेट की अनुज्ञा नहीं दी गई है:-

1. दूध और दुग्ध उत्पाद जिनमें छाछ (बटरमिल्क) भी शामिल है।
2. खमीर व जामन किये हुए दुग्ध उत्पाद (सादे) जिनमें डेरी आधारित पेय शामिल नहीं है।
3. पाश्चुरीकृत क्रीम।
4. विसंक्रमित, यूएचटी, फेंटी हुई कम वसा (फैट) वाली क्रीमें।

5. वसा और तेल खाद्यान्न, दालें, तिलहन और पिसे/बारीक पीसे हुए खाद्यान्न।
6. मक्खन और सांद्रित मक्खन।
7. ताजे फल।
8. सतही उपचारित फल।
9. छिले अथवा कटे फल।
10. ताजा सब्जियाँ, सर्फ़स ट्रीटेड फल, छिले या कटे फल।
11. प्रशीतित सब्जियाँ।
12. साबुत, टूटा अथवा छिलके निकाला हुआ अनाज।
13. अनाज, दालों और स्टार्च के पिसान।
14. पास्टा और नूडल (केवल सूखे उत्पाद)।
15. ताजा मीट, पोल्ट्री और गेम पूरे अथवा कटे हुए या अवचूर्णित।
16. ताजा मछली और मछली उत्पाद जिनमें मोलस्क, क्रस्टेशिया और एकीनोडर्म शामिल हैं।
17. प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद, जिनमें मोलस्क, क्रस्टेशिया और एकीनोडर्म शामिल हैं।
18. ताजा अंडे, तरल अंडा उत्पाद, फ़्रोज़न अंडा उत्पाद।
19. सफ़ेद और अर्ध-सफ़ेद चीनी (सुक्रोज़ और सैकारोज़, फ़्रक्टोज़, ग्लुकोज (डेक्ट्रोज)), ज़ाइलोस शुगर सॉल्यूशन और सिरप, साथ ही (आंशिक रूप से) इन्वर्टेड शुगर जिनमें शीरा, राव और शुगर टॉपिंग शामिल हैं।
20. अन्य चीनी और सिरप (जैसे ब्राउन चीनी और मैपल सिरप)।
21. शहद।
22. लवण।
23. जड़ी-बूटी (हर्ब) गरम मसाले, सीज़निंग (नमक के विकल्प सहित) और मसाले (केवल हर्ब और लवण के विकल्प), नूडल और पास्टा की सीज़निंग को छोड़कर।
24. खमीर (यीस्ट)।

36664/02-2

25. शिशु आहार और शिशु दुग्ध के विकल्प जिनमें इन्फैंट फार्मुले और अनवर्ती फार्मुलेट शामिल हैं।
26. छोटे बच्चों के लिए आहार (दूध छुड़ाने वाले आहार)।
27. प्राकृतिक खनिज जल और पैक किया हुआ पेय जल।
28. फलों के रस के लिए सान्द्र (तरल और ठोस)
29. डिब्बा बंद और बोतल बंद (पाश्चुरीकृत) फ्रूट नेक्टर
30. फ्रूट नेक्टर के लिए सान्द्र (तरल और ठोस)
31. डिब्बाबंद और बोतल बंद (पाश्चुरीकृत) फल का रस
32. कॉफी तथा काफी के विकल्प चाय, जड़ी-बूटी निषेचन और अन्य अनाज पेय जिनमें कोको शामिल नहीं हैं।
33. शराब (वाइन)।
34. मारगरीन।
35. फैट स्प्रेड।
36. फल व सब्जी उत्पाद।
37. कार्बोनेटेड जल।
38. बेकिंग पाउडर।
39. अरारोट।
40. साबूदाना।
41. फ्लेवोरेशन शुगर, गुड़ और बूरा।
42. आइस-कैंडी
43. आइसक्रीम और फ्रोजन डेर्जट
44. कोकलेट बटर
45. सैकरीन
46. माल्टमिश्रित दुग्ध आहार और दुग्ध आधारित आहार
47. डबलरोटी (ब्रेड)
48. सिरका।
49. शुगर कन्फेक्शनरी, टाफी, लाजेन्ज।
50. चॉकलेट

51. पान मसाला।

52. अल्कोहली पेय।"

(XVII) उक्त नियमों के नियम 72-ग के पश्चात् निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्,-

"72-घ- खाद्यपदार्थों में लैक्टूलोज सिरप का उपयोग

- (i) लैक्टूलोज सिरप का विशेष दुग्ध आधारित शिशु आहार फार्मुलेशनों में प्रयोग किया जा सकता है, जिसे चिकित्सक की सलाह से अंतिम आहार के 0.5 प्रतिशत के अधिकतम स्तर तक लिया जाना है और उसकी घोषणा का लेबल लगाना होगा।
- (ii) लैक्टूलोज सिरप का बेकरी उत्पादों में मद के हिसाब से अधिकतम 0.5 प्रतिशत तक प्रयोग किया जा सकता है।

(XIII) नियम 78 के पश्चात् निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जायेगा, अर्थात्,-

"भाग XVIII-खाद्य उत्पादों में खाद्य योज्यों का उपयोग

79. खाद्यपदार्थों में खाद्य योज्यों का प्रयोग- इन नियमों में जब तक अन्यथा उपबंधित न किया गया हो, खाद्य पदार्थों में परिशिष्ट ग में अनुमत खाद्य योज्य मिलाये जा सकते हैं।
80. परम्परागत खाद्य उत्पादों में खाद्य योज्यों का प्रयोग- परम्परागत खाद्य पदार्थ अर्थात्,- स्नैक्स/सेवरीज (तले हुए उत्पाद), अर्थात्:-चिवड़ा, भुजिया, दालमोठ, कदूबले, खाराबूंदी, मसालेदार और तली दालें, केले के चिप्स और विभिन्न नामों से बिकने वाले इसी प्रकार के तले हुए उत्पाद, कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध उत्पादों पर आधारित मिठाइयां, अर्थात्:- हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया बरफी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और विभिन्न नामों से बिकने वाले दुग्ध उत्पाद आधारित इसी प्रकार की अन्य मिठाइयों, इडली मिक्स, ढोसा मिक्स के, पुलियोदरै मिक्स, पोंगल मिक्स, गुलाब जामुन मिक्स, जलेबी मिक्स, बड़ा मिक्स के केवल इन्ट्रेंट मिक्स पाउडर, चावल और दालों से बने पापड़, रेडी-टु-सर्व पेय (केवल चाय/काफी आधारित) में परिशिष्ट ग (सारणी 2) में अनज्ञात खाद्य योज्य मिलाये जा सकते हैं।
81. डबलरोटी, बिस्कुट, केक और पेस्ट्री में योज्यों का उपयोग- खाद्य उत्पाद, अर्थात्:- डबलरोटी, बिस्कुट, केक और पेस्ट्री में परिशिष्ट ग (सारणी 1) में अनुमत खाद्य योज्य मिलाए जा सकते हैं।

82. खाद्य पदार्थों, जिनका अन्यत्र उल्लेख नहीं किया गया है, में खाद्य योज्यों का उपयोग- निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में परिशिष्ट ग (सारणी 3) में अनमत खाद्य योज्य मिलाये जा सकते हैं।

- (1) "डेरी आधारित पेय, सुरुचिक अथवा किण्णत (जैसे चॉकलेट मिल्क, कोको, एगनॉग (क्वै अंडे व दूध से बनाया पेय)- अत्यधिक ताप उपचारित (यूएचटी) विसंक्रमित व तीन महीने से अधिक अवधि तक ताज़ा रहने वाले) संश्लिष्ट मृदु पेय सान्द्र, मिश्रित/फल आधारित पेय मिक्स, सूप, बुलियन और टेस्ट मेकर डेजर्ट जेली, कस्टर्ड पाउडर, जेली क्रिस्टल, सुरुचिक पायस और सुरुचिक पेस्ट (कार्बोनेटेड और नान-कार्बोनेटेड पेय पदार्थों में उपयोग के लिए)।
- (2) सासेज और सासेज मीट जिसमें कच्चा मीट, अनाज और मसाले हों।
- (3) फ्रूट पल्प या जूस (सुखाये हुए नहीं) जिनसे जैम या कणिकादित ग्लेसड फ्रूट अथवा क्युअर्ड फ्रूट या अन्य उत्पाद बताया जाता है।
- (4) कार्न फ्लावर और इसी तरह के स्टार्च
- (5) कार्न सिरप
- (6) डिब्बा बंद रसगुल्ला (डिब्बों में अंदर से सल्फर डाइ आक्साइड प्रतिरोधी लैकर की परत चढ़ाई जायेगी।)
- (7) जिलेटिन
- (8) बियर
- (9) साइडर
- (10) अलकोहॉलिक वाइन
- (11) नान-अलकोहॉलिक वाइन
- (12) रेडी-टु-सर्व (परोसने योग्य तैयार) बीवरेज
- (13) ब्रूड जिंजर बियर
- (14) कॉफी एक्सट्रैक्ट
- (15) डेनिश डिब्बा बंद कैवियर
- (16) सॉट (ड्राइड जिन्जर)
- (17) फ्लावर कन्फेक्शनरी
- (18) स्मोकड फिश (रैपर्स में)
- (19) रसगुल्ला ड्राई मिक्स

- (20) प्रिज़र्व्ड चपाती
- (21) फैट स्प्रेड
- (22) आलूचा (प्लून)
- (23) बेक किया हुआ खाद्य कन्फेक्शनरी और बेक किया हुआ खाद्य
- (24) बेक फूड के लिए फ्लावर
- (25) पनीर"

3. उक्त नियमों के परिशिष्ट ख में,-

- (1) मद क.01.01 में दूसरे पैरा में "या 700 पीपीएम से अनधिक (मेथिल एस्टर)" शब्दों के पश्चात् निम्नलिखित जोड़ा जाएगा, अर्थात्,-

"अथवा 300 पीपीएम से अनधिक सक्रालूज"

- (2) मद क 18.07 के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

"क.18.07- बिस्कुटों में ऐसे वेफर बिस्कुट भी हैं जो मैदा, वनस्पति या परिष्कृत खाद्य तेल या टेबल मक्खन या देसी मक्खन या मोरगैरीन या घी या उनके मिश्रण से बने होंगे। इनमें निम्नलिखित घटकों में कोई एक या अधिक घटक अन्तर्विष्ट होंगे, अर्थात् :-

खाद्य साधारण नमक, मक्खन दुग्धचूर्ण, अनाज और उनके उत्पाद, चीज, कोका, काफी सारसत्त, खाद्य शुष्कित नारियल, डेस्कटरॉस, फल तथा फल उत्पाद, सुष्कित फल और गिरीदार फल, अण्डा, खाद्य वनस्पति उत्पाद, अदरक, ग्लूटेन, मूंगफली चूर्ण, दुग्ध तथा दुग्ध उत्पाद, शहद तरल ग्लूकोज, माल्ट उत्पाद खाद्य तिलहन, आटा और विचूर्ण, मसालों और गर्म मिसाले, खाद्य स्टार्च जैसे आलू स्टार्च और खाद्य आटा, चीनी तथा चीनी उत्पाद: इन्वर्ट चीनी, गुड़, प्रोटीन सान्द्र और पोषणतत्व और विटामिन।

इसमें परिशिष्ट "ग" के अधीन अनुज्ञात खाद्य संयोजी अन्तर्विष्ट हो सकेंगे। इनमें नियम 42 के उपनियम (य य य) के खंड (1) और खंड (2) में यथा उपबंधित लेबल घोषण के अधीन नियम 47 में यथा उपबंधित कृत्रिम मीठा करने वाले भी हो सकेंगे"।

बिस्कुट निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

- (क) तनुहाइड्रोक्लोटिक अम्ल में (शुष्क आधार पर) अविलेय भस्म 0.01 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ख) निष्कर्षित वसा की अम्लता (ओलिक अमल के रूप में) 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी

(3) मद क 18.14 के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-

"क 18.14 ब्रेड (डबल रोटी) चाहे श्वेत ब्रेड या गेहूं आहार ब्रेड या अलंकृत या फ्रूटी ब्रेड या बन या मसाला ब्रेड या दुग्ध ब्रेड के रूप में या किसी अन्य नाम से विक्रीत की जाती है, का अर्थ गेहूं आटे, मैदा, जल, नमक, खमीर या अन्य किण्वनी माध्यम के मिश्रण से तैयार उत्पाद है।

इसमें निम्नलिखित घटकों में एक या अधिक अन्तर्विष्ट होंगे, अर्थात् संघनित दुग्ध, दुग्ध चूर्ण (बिना मखनिया या मखनिया) छेने का पानी, दही, ग्लूटन चीनी, गुड़ या जगरी, खांडसारी, शहद, तरल ग्लूकोज, माल्ट उत्पाद, खाद्य स्टार्च और चूर्ण, खाद्य मूंगफली आटा, खाद्य सोया आटा प्रोटीन सान्द्र तथा वियुक्त, वनस्पति, मैरगेरीन या उपयुक्त प्रकार का परिष्कृत खाद्य तेल या मक्खन या घी या उनका मिश्रण, मसाले और गर्म मसाले या उनके सारसत्त फल तथा फल उत्पाद (पकी हुई या क्रिस्टलिकृत या काचित), गिरीदार फल और उसके उत्पाद।

ये मैल, कीट या कीट के टुकड़े, लारवे कृन्तक के बालों, योजित रंजक पदार्थ, किसी उत्पाद में प्रयुक्त कटची सामग्री में नियम 64 ग के अनुसार अग्रणीत रंजक के रूप में विद्यमान अनुज्ञात खाद्य रंजक को छोड़कर, से मुक्त होंगे।

इसमें परिशिष्ट "ग" के अधीन अनुज्ञात खाद्य संयोजी भी अन्तर्विष्ट हो सकेंगे। इसमें नियम 42 के उपनियम (य य य) के खंड (1) और खंड (2) में यथा उपबंधित लेबल घोषण के अधीन नियम 47 में यथा उपबंधित कृत्रिम मीठा करने वाले भी हो सकेंगे।

ये निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

(क) ऐल्कोहलिक अम्लता शुष्क पदार्थों का 7.5 एमएल एन (90 प्रतिशत ऐल्कोहल एनएओएच का प्रति 100 ग्रा. के सहित) समतुल्य से अधिक नहीं होगी।

(ख) शुष्क भार आधार पर तनु एचसीएल में अविलेय भस्म-

(I) ब्रेड (मसाला ब्रेड फ्रूट ब्रेड को-- 0.1 प्रतिशत से अधिक छोड़कर) नहीं होगी

(II) मसाला ब्रेड या फ्रूट ब्रेड-- 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी

(4) मद क 25.01 के अंत में निम्नलिखित को जोड़ा जायेगा, अर्थात्,-

"इसमें नियम 47 में उपबंधित कृत्रिम मीठा करने वाला अंतर्विष्ट हो सकेगा और नियम 42 के उप-नियम (य य य) के खंड (1) और खंड (2) में यथा उपबंधित घोषणा लेबल के अधीन होगा।"

(5) मद क 25.02.01 में अंत में निम्नलिखित को जोड़ा जायेगा, अर्थात्,-

"इसमें नियम 47 में उपबंधित कृत्रिम मीठा करने वाला अंतर्विष्ट हो सकेगा और नियम 42 के उप-नियम (य य य) के खंड (1) और खंड (2) में यथा उपबंधित घोषणा लेबल के अधीन होगा।"

परन्तु यह कि यदि उत्पाद में केवल कृत्रिम मीठा करने वाले को ही मीठा करने वाले के रूप में मिलाया जाता है तो उसके पैरामीटर अर्थात्, उपर्युक्त सारणी में विहित चीनी और सुक्रोज को कम करने की बात ऐसे उत्पाद का लागू नहीं होगी।"

(6) मद क. 25.03 में "उपरिलिखित संघटकों के अतिरिक्त, विभिन्न ब्रांडो के चॉकलेट में नीचे बताये गये पदार्थों में से एक या अधिक पदार्थ को मिलाया जा सकता है" शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित शब्द रखे जायेंगे, अर्थात्,-

"इसमें इन नियमों के नियम 47 में उपबंधित कृत्रिम मीठा करने वाला अंतर्विष्ट हो सकेगा और उसकी घोषणा का लेबल, जैसा कि नियम 42 के उप-नियम (य य य) के खंड (1) और (2) में उपबंधित, होगा। उपरिलिखित संघटकों के अतिरिक्त विभिन्न ब्रांडों के चॉकलेट में नीचे बताये गये पदार्थों में से एक या अधिक पदार्थ मिलाये जा सकते हैं।"

4. इन नियमों के परिशिष्ट ख के पश्चात् परिशिष्ट ग अन्तःस्थापित किया जायेगा, अर्थात्,-

परिशिष्ट ग
(देखिए नियम 5 देखें)

सारणी सं. 1

ब्रेड, बिस्कुट, केक और पेस्ट्री में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

क्रमांक	योज्य का नाम	ब्रेड	बिस्कुट	केक	पेस्ट्री
क	एसिड रेगुलेटर्स				
1.	सोडियम फ्यूमरेट	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
2.	पोटेशियम मेलेट	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
3.	सोडियम हाइड्रोक्साइड	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
4.	एसेटिक एसिड या लेक्टिक एसिड	2500 पी.पी.एम.	जी.एम.पी.	-	-
5.	सिट्रिक एसिड	-	जी.एम.पी.	-	-
6.	मेलिक एसिड	-	जी.एम.पी.	-	-
7.	टारटरिक एसिड	-	जी.एम.पी.	-	-
ख	पायसीकारक और स्थायीकारक		नियम 60 के अनुसार		
1.	सुक्रोग्लाइसिराइड्स	-	1000 पी.पी.एम.	1000 पी.पी.एम.	-
2.	हाइड्रोक्सिप्रोपल मिथाइल सेल्युलोस	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
3.	सक्रोस एस्टर्स ऑफ फेटी एसिड	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
4.	डाई-एसिटली टारटरिक एसिड ईस्टर्स ऑफ मोनो- ग्लाइसिराइड्स	-	10000 पी.पी.एम.	-	-
5.	ग्वाट गम	500 पी.पी.एम.	-	-	-
6.	सोरबिटोल	जी.एम.पी.	-	-	-
7.	लेसिथिन	जी.एम.पी.	-	-	-
8.	ग्लिसरिन	जी.एम.पी.	-	-	-
9.	ग्लिसरियल मोनोस्ट्रेट	जी.एम.पी.	-	-	-
10.	डाई-एसिटली टारटरिक एसिड	जी.एम.पी.	-	-	-

11.	ईस्टर्स ऑफ मोनो एण्ड डाई- ग्लाइसराइड्स	जी.एम.पी.	-	-	-
12.	सोडियम स्ट्रोइल 2 लेक्टिलेट ऑफ केल्शियम स्ट्रोइल 2 लेक्टिलेट (सिंगली या कॉम्बिनेशन में)	5000 पी.पी.एम.	-	-	-
ग	इम्पूवर				
1.	फंगल अल्फा एमीलेस	100 पी.पी.एम. (ऑन फ्लोर मास बेसिस)	-	-	-
2.	बेक्टीरियल एमाइलेस	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.	जी.एम.पी.
3.	एमीलेस और अन्य एन्जाइम्स	-	जी.एम.पी.	-	-
4.	अमोनियम परसल्फेट	2500 पी.पी.एम. (ऑन फ्लोर मास बेसिस)	-	-	-
5.	केल्शियम फॉस्फेट	2500 पी.पी.एम. (ऑन फ्लोर मास बेसिस)	-	-	-
6.	केल्शियम कार्बोनेट	5000 पी.पी.एम. (ऑन फ्लोर मास बेसिस)	-	-	-
7.	पोटासियम ब्रोमेट और/या पोटेसियम आयोडेट	50 पी.पी.एम. (ऑन फ्लोर मास बेसिस)	-	-	-
घ	फ्लोर ट्रीटमेंट एजेंट				
1.	आमोनियम क्लोराइड	500 पी.पी.एम. (ऑन फ्लोर मास बेसिस)	-	-	-
2.	एल-सिस्टीन मोनो हाइड्रोक्लोराइड	90 पी.पी.एम. (ऑन फ्लोर मास बेसिस)	-	-	-

136602/103-3.

परिशिष्ट ग
(देखिए नियम 5 देखें)

सारणी सं. 1

ब्रेड, बिस्कुट, केक और पेस्ट्री में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

क्रमांक	योज्य का नाम	ब्रेड	बिस्कुट	केक	पेस्ट्री
ड.	एन्टीऑक्सिडेंट	-	नियम 59 के अनुसार	-	
1.	एस्कोबिक एसिड	जी.एम.पी.		-	
च.	परिभक्षी तथा मोल्ड इनहेबिटर्स सिंगली या इन कॉम्बिनेशन				
1.	कैल्शियम या सोडियम प्रोप्योनेट	5000 पी.पी.एम.	-	-	
2.	सोर्बिक एसिड या इसका सोडियम पोटेशियम या कैल्शियम साल्ट्स (कैल्कुलेटिड एज सोर्बिक एसिड)	1000 पी.पी.एम.	-	1500 पी.पी.एम.	1500 पी.पी.एम.
3.	एसिड कैल्शियम फॉस्फेट	10000 पी.पी.एम.	-	-	
4.	सोडियम डाईएसिटेट	4000 पी.पी.एम.	-	-	
5.	एसिड सोडियम पायरोफॉस्फेट	500 पी.पी.एम.	-	-	
छ	संश्लिष्ट रंग	-	100 पी.पी.एम.	-	
1.	पॉन्सियू 4 आर				
2.	केरमोइसिन				
3.	एरिथ्रोसिन				
4.	टारट्रेजिन				
5.	सनसेट येल्लो एफ.सी.एफ.				
6.	इन्डिगो कैरमिन				
7.	ब्रिलिएन्ट ब्ल्यू एफ.सी.एफ.				
8.	फास्ट ग्रीन एफ.सी.एफ.				
ज	कृत्रिम मीठा करने वाला (सिंगली)				
1.	एस्पार्टेम	2200 पी.पी.एम.	2200 पी.पी.एम.	2200 पी.पी.एम.	2200 पी.पी.एम.
2.	एसेसल्फेम पोटेशियम	1000 पी.पी.एम.	1000 पी.पी.एम.	1000 पी.पी.एम.	1000 पी.पी.एम.

3.	सुक्रालोस	750 पी. पी. एम.	750 पी. पी. एम.	750 पी. पी. एम.	750 पी. पी. एम.
झ	लिवनिंग एजेन्ट्स				
1.	बेकिंग पाऊडर	जी. एम. पी.	जी. एम. पी.	जी. एम. पी.	जी. एम. पी.
2.	अमोनियम बाई-कार्बोनेट	जी. एम. पी.	जी. एम. पी.	जी. एम. पी.	जी. एम. पी.
3.	अमोनियम कार्बोनेट	5000 पी. पी. एम.	5000 पी. पी. एम.	5000 पी. पी. एम.	5000 पी. पी. एम.
ञ	सुरुचिकारक				
1.	नेचुरल फ्लेवर्स एण्ड नेचुरल फ्लेवरिंग सब्स्टेंस/नेचर आइडेंटिकल फ्लेवरिंग सब्स्टेंसिस/आर्टिफिशियल फ्लेवरिंग सब्स्टेंसिज़	-	नेचुरल फ्लेवर/नेचर आइडेंटिकल फ्लेवर/ आर्टिफिशियल फ्लेवर-जी. एम. पी.	नेचुरल फ्लेवर/नेचर आइडेंटिकल फ्लेवर/ आर्टिफिशियल फ्लेवर जी. एम. पी.	नेचुरल फ्लेवर/नेचर आइडेंटिकल फ्लेवर/ आर्टिफिशियल फ्लेवर जी. एम. पी.
ट	सुरुचिकारक वर्धक	-	जी. एम. पी.	-	-
ठ	न्यूट्रिएंट				
1.	कैल्शियम एण्ड फ़ैरस साल्ट	-	जी. एम. पी.	-	-
2.	पोटेशियम आयोडाइट	-	जी. एम. पी.	-	-
ड	डव कन्डीशनर्स				
1.	सोडियम बाइसल्फ़ाइट	-	जी. एम. पी.	-	-
2.	सोडियम मेटाबाइसल्फ़ाइट	-	जी. एम. पी.	-	-
ढ	खमीर	जी. एम. पी.	जी. एम. पी.	-	-
ण	जेलीफाइंग एजेन्ट	-	जी. एम. पी.	-	-

ब्रेड, बिस्कुट, केक और पेस्ट्री में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

[illegible]

4.	मार्केटिंग स्टैंडर्ड्स और स्टैंडर्ड्स ऑफ एक्जामिनेशन, अग्रेजिस्ट्रेशन, गेटवेज और सेटिंग्स			अलग से अथवा संयुक्त रूप से 2 प्रतिष्ठित से अधिक								
ख	टूरिज्म स्टैंडर्ड्स (अलग से)											
1.	एक्जामिनेशन	200 की.पी.एम.									2000 की.पी.एम.	3000 की.पी.एम.
2.	एक्जामिनेशन के	500 की.पी.एम.									500 की.पी.एम.	1500 की.पी.एम.
3.	सेटिंग्स सेटिंग्स	500 की.पी.एम.									500 की.पी.एम.	450 की.पी.एम.
4.	गुणवत्ता	750 की.पी.एम.										
च	पेजेंटिज (सिंगल और इन चेंजेबल)											
1.	सोबिटल	जी.एम.पी.										
2.	अनिल	जी.एम.पी.										
3.	जवाहरलाल	जी.एम.पी.										
4.	आइसोमाट											
5.	लेमिटल											
6.	मार्केटल											

जी.एम.पी.

जी.एम.पी.

जी.एम.पी.

जी.एम.पी.

जी.एम.पी.

जी.एम.पी.

जी.एम.पी.

जी.एम.पी.

जी.एम.पी.

जी.एम.पी.

जी.एम.पी.

जी.एम.पी.

जी.एम.पी.

सारणी सं. 3

यूज ऑफ फूड एडिटिवज इन फूड नॉट स्पेसिफाइड एल्सवेयर

क्र. सं.	नेम ऑफ प्रोडक्ट	कतर्स	प्रिजर्वेटिवज	एम्प्लिफायर/स्टेबिलाइजर	फ्लेवर एनहेंसर	एस्टिकेकिंग एजेंट
1.	डेजर्ट जैली	-	-	कैरेगीन - जी.एम.पी.	-	-
2.	डेयरी बेसड ड्रिंक, फ्लेवर्ड एण्ड/ऑर फ्लेवर्ड (ई.जी. चाकलेट, मिल्क, कोकोआ, एनर्गो)- यू.एच.टी. स्टेलाइज्ड शैलक लाइफ मोर दैन 3 मन्थ	-	-	मेरेगीन - सिंगली, पेक्टिन सिंगली, मोनोडिक्लोरोसिडिज ऑफ फेडी एसिड - सिंगली, लेसिन - सिंगली, सोडियम एल्लिगेट एण्ड कैल्शियम एल्लिगेट - सिंगली, जेन्थम गम - सिंगली, माइक्रोस्टेलाइन सैल्युलोज - सिंगली, गौरगम - सिंगली - जी.एम.पी.	-	-
3.	पाऊडर्ड सॉफ्ट ड्रिंकिंग कन्सट्रेंट सिक्स/फ्रूट बीवरेज ड्रिंक	टिटेनियम डायोक्साइड-100 पी.पी.एम., पॉन्सियु 4 आर/केनोइसिन/ए रिथोसिन/टरट्रेजिन/सनसेट थैल्लो एफ.सी.एफ./इन्डि नो कार्माइन/त्रिलिएंट ब्ल्यू एफ.सी.एफ./फास्ट ग्रीन एफ.सी.एफ., 100 पी.पी.एम.	-	-	-	सोडियम एल्बूमिनियम सिलिकेट - 0.5%
4.	सूप, बुलियन्स एण्ड टेस्ट मेकर्स	-	-	-	डाई - सोडियम 5 मोनेटे जी.एम.पी.	-
5.	कस्टर्ड पाउडर, जैली क्रिस्टल, आईस-क्रेन्डी, शोड केन्डी, वैफर्स, फ्लेवर्स एम्पूल्सन, प्रेस्ट (फॉर कारबोनेटेड एण्ड नॉन-कार्बोनेटेड वाटर ऑनली)	पॉन्सियु 4 आर/केरमोसिन/ए रथोसिन/ टरट्रेजिन/सनसेट थैल्लो एफ.सी.एफ./ इन्डिगो कैरमाइन/ त्रिलिएंट ब्ल्यू एफ.सी.एफ./फास्ट ग्रीन एफ.सी.एफ., 100 पी.पी.एम.	-	-	-	-

6.	सॉलोजेज एण्ड सीट कन्टेनिंग सॉरेल्स कन्डीलेन्स	-	सल्फर डायोक्साइड - 450 पी.पी.एम. मेक्सिमम	-	-	-
7.	कॉर्न फ्लोर एण्ड सव लाईक	-	सल्फर डायोक्साइड - 100 पी.पी.एम.	-	-	-
8.	कॉर्न सिरप	-	सल्फर डायोक्साइड - 100 पी.पी.एम.	-	-	-
9.	केन्ड रसगुल्ला (द केन्ड रोल केन्ड रोल इन्टरनली लेवर्ड विद सल्फर डायोक्साइड रेजिस्टेंट लेक्वर)	-	सल्फर डायोक्साइड - 100 पी.पी.एम. निस्सिन 5 पी.पी.एम.	-	-	-
10.	गैलेटिन	-	सल्फर डायोक्साइड - 1000 पी.पी.एम.	-	-	-
11.	बीयर	-	सल्फर डायोक्साइड - 70 पी.पी.एम.	-	-	-
12.	साइडर	-	सल्फर डायोक्साइड - 200 पी.पी.एम.	-	-	-
13.	एल्कोहोलिक वाइन	-	सल्फर डायोक्साइड - 450 पी.पी.एम.	-	-	-
14.	नॉन-एल्कोहोलिक वाइन	-	सल्फर डायोक्साइड - 350 पी.पी.एम.	-	-	-
15.	रेडी-टू-सर्व बीवरेज	-	सल्फर डायोक्साइड - 70 पी.पी.एम. और बैन्जोइक एसिड - 120 पी.पी.एम.	-	-	-
16.	ब्रेवड विन्जर बीयर	-	बैन्जोइक एसिड - 120 पी.पी.एम.	-	-	-
17.	कॉफी एक्स्ट्रेक्ट	-	बैन्जोइक एसिड - 450 पी.पी.एम.	-	-	-
18.	डेनिस कवियर	-	बैन्जोइक एसिड - 50 पी.पी.एम.	-	-	-
19.	ड्राइड विन्जर	-	सल्फर डायोक्साइड - 2000 पी.पी.एम.	-	-	-
20.	फ्लोर कन्फेक्शनरी	-	सोर्बिक एसिड इनक्लूडिंग सोडियम, पोटैशियम एण्ड कैल्शियम साल्ट (कैल्कुलेटिड एस सोर्बिक एसिड) - 1500 पी.पी.एम.	-	-	-
21.	स्मोकड फिश	-	सोर्बिक एसिड - ओनली रेप्यर मे बी इम्प्लेमेंटेड विद सोर्बिक एसिड	-	-	-
22.	ड्राई मिक्सेज ऑफ रसगुल्लाज	-	सल्फर डायोक्साइड - 100 पी.पी.एम.	-	-	-
23.	प्रीजर्वेड कपाती	-	सोर्बिक एसिड - 1500 पी.पी.एम.	-	-	-
24.	फेट स्पेड	-	सोर्बिक एसिड एण्ड इट्स सोडियम पोटैशियम एण्ड कैल्शियम साल्ट (कैल्कुलेटिड एज सोर्बिक एसिड) - 1000 पी.पी.एम. और बैन्जोइक एसिड एण्ड इट्स	-	-	-

				सोडियम एण्ड पोटैशियम साल्ट्स (कैल्कुलेटिड एण्ड बैन्जोइक एसिड) और बोथ - 1000 पी.पी.एम.			
25.	प्लूनेज			पोटासियम सोबेट (कैल्कुलेटिड एण्ड सोर्बिक एसिड) - 1000 पी.पी.एम.			
26.	बेकड कैफेक्वान्ज बेकड फूड	फूड एण्ड बेकड फूड		अमोनिया कार्बोनेट - 5000 पी.पी.एम., अमोनियम बाईकार्बोनेट - जी.एम.पी., बेकिंग पाउडर - जी.एम.पी.			
27.	फ्लोर फोर बेकड फूड			सोडियम डाइएक्सेटेट 2500			
				ऑर प्रोपिओनेट और 3200			
				निथाइल प्रोपाइल			
				हाइड्रोक्सी बैन्जोएट 500			
28.	फूट, फूट पल्प और जूस (सॉट ड्राइड) फोर कन्वर्जन इन टू जाम और क्रिस्टलाइज्ड ग्लेजर ऑर क्रूरड फूट और अदर प्रोडक्ट						
	क) चैरिज			सल्फर डायोक्साईड 2000			
	ख) स्ट्रॉब्रिज एण्ड रेस्पेरेज			सल्फर डायोक्साईड 2000			
	ग) अदर फूट			सल्फर डायोक्साईड 1000			
29.	पनीर			निसिन 12.5 पी.पी.एम. सोर्बिक एसिड 300 पी.पी.एम.			

[सं. पी. 15014/13/2002-पीएच (खाद्य)]
दीपक गुप्ता, संयुक्त सचिव

टिप्पण:— खाद्य अपशिष्ट निवारण नियम, 1955, भारत के राजपत्र भाग II, खंड 3 में का.नि.आ. 2105 तारीख 12 सितम्बर, 1955 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और अंतिम संशोधन सा.का.नि. सं. 853(अ) तारीख 30-12-2002 द्वारा किया गया।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 14th May, 2003

G.S.R. 402 (E).— The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposes to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), is hereby published, as required by the said sub-section, for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration after the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published, are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhavan, New Delhi-110011.

The objection and suggestion which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be considered by the Central Government;

DRAFT RULES

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration
(.....Amendment) Rules, 2003.
- (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

1366GI/03-4

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules),-

- (I) In rule 2, in clause (db) for the words “after age of four months”, the words “after age of six months” shall be substituted.
- (II) In rule 2, after clause(e), the following clause shall be inserted, namely,-
- “(f) Good Manufacturing Practices for use of Food Additives” means the Food Additives used under the following conditions, namely,-
- (a) the quantity of the additive added to food shall be limited to the lowest possible level necessary to accomplish its desired effect;
- (b) the quantity of the additive becomes a component of food as a result of its use in the manufacturing, processing or packaging of a food and which is not intended to accomplish any physical; or other technical effect in the food itself; is reduced to the extent reasonably possible; and
- (c) the additive is prepared and handled in the same way as a food ingredient.
- (III) In rule 5, for the words “Appendix B to these rules are as defined in that Appendix”, the words “Appendix B,C and D to these rules are as defined in those Appendixes” shall be substituted.
- (IV) Rule 25 shall be omitted.
- (V) In rule 26 for the words, “except otherwise provided in these rules”, the following shall be substituted, namely,-
- “except otherwise provided in these rules and in Appendix B and C”.
- (VI) For rule 27, the following rule shall be substituted, namely,-
- “27. Addition of inorganic matters and pigments prohibited :-** Inorganic colouring matters and pigments shall not be added to any article of food unless otherwise provided in Appendix B and Appendix C of these rules:
- Provided that Chewing gum and panned sugar confectionery may contain Titanium Dioxide (foodgrade) upto a maximum limit of 1.0 percent”.
- (VII) In rule 32, in clause (b), for the ‘NOTE’, the following shall be substituted, namely,-
- “NOTE: -** A specific name shall be used for ingredient in the list of ingredients as well as for food additives used in the product” .
- (VIII) In rule 37B, in sub-rule(1), in clause (a) for the words “after four months of age”, the words “after six months of age” shall be substituted.

(IX) In rule 42,

(i) for sub-rule (zzz)(1), the following shall be substituted, namely,-

“(ZZZ) (1) – Every package of food which is permitted to contain artificial sweetener mentioned in table given in rule 47 and an advertisement for such food shall carry the following label, namely:-

CONTAINS ARTIFICIAL SWEETENER AND FOR CALORIE CONSCIOUS.

The declaration shall be given alongwith name/trade name of product and shall be of the same size as the letters used for name/trade name”.

(ii) after sub-rule (zzz)(18), the following sub-rule shall be inserted, namely,-

“(ZZZ) (19) Every package of Paneer and canned rasgolla containing Nisin as preservative shall bear the following declaration, namely:-

CONTAINS NISIN PRESERVATIVE

(X) In rule 47,

(a) in sub-rule (1),

(i) for the first proviso and the table, the following shall be substituted, namely:-

“Provided that artificial sweetener may be used in following food articles in quantities not exceeding the limits shown against them and as per provision contained in Appendix C to these rules and shall bear the label declarations as provided in sub clause (1) and (2) of sub-rule (ZZZ) of rule 42.

TABLE

S.NO.	Name of Artificial Sweetener	Article of Food	Maximum limit of artificial sweetener
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	Saccharin Sodium	Carbonated Water	100 PPM
		Soft Drink concentrate	*100 PPM
		Supari	4000 PPM
		Pan Masala	8000 PPM
		Pan Flavouring Material	8.0 Percent
		Synthetic Syrup for dispenser	450ppm

		Sweets (Carbohydrates based and Milk product based) :- Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalabi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and Similar milk product based sweets sold by any name	500ppm
		Chocolate (White, Milk, Plain, Composite and Filled)	500ppm
		Sugar based /Sugar free confectionery	3000ppm
		Chewing gum/Bubble gum	3000ppm
2.	Aspertame (methyl ester)	Carbonated Water	700 PPM
		Soft Drink concentrate	*700 PPM
		Biscuits, Bread, cakes and Pasteries	2200 PPM
		Sweets, (Carbohydrates based and Milk product based) :- Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalabi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and Similar milk product based sweets sold by any name	200 PPM
		Jam, Jellies, Marmalades	1000PPM
		Chocolate (White, Milk, Plain, Composite and Filled)	2000PPM
		Sugar based /Sugar free confectionery	10000PPM
		Chewing gum/Bubble gum	10000PPM
		Synthetic Syrup for dispenser	3000ppm
3.	Acesulfame Potassium	Carbonated water	300 PPM
		Soft Drink concentrate	*300 PPM
		Biscuits, Bread, cakes and Pasteries	1000 PPM
		Sweets, (Carbohydrates based and Milk product based) :- Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalabi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and Similar milk product based sweets sold by any name	500 PPM
		Chocolate (White, Milk, Plain, Composite and Filled)	500ppm
		Sugar based /Sugar free confectionery	3500ppm
		Chewing gum/Bubble gum	5000ppm
		Synthetic Syrup for dispenser	1500ppm

4.	Sucralose	Carbonated Water	300 PPM
		Soft Drink Concentrate	*300 PPM
		Biscuits, Bread, cakes and Pasteries	750 PPM
		Sweets, (Carbohydrates based and Milk product based) :- Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalabi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and Similar milk product based sweets sold by any name	750 PPM

- (ii) In the second proviso for the words “Provided that Saccharin Sodium or Aspartame methyl ester or Acesulfame Potassium” the words “Provided further that Saccharin Sodium or Aspartame (Methyl ester) or Acesulfame Potassium or Sucralose” shall be substituted.

- (iii) After second proviso so amended, the following shall be added, namely,-

“Provided also that where sucralose is marketed as Table Top Sweetener, the concentration of sucralose shall not exceed 6 mg per 100 mg of tablet or granule”.

- (b) in sub-rule(2), for the proviso, the following shall be substituted, namely,-

“Provided that in case of carbonated water, softdrink concentrate and synthetic syrup for dispenser, wherein use of aspartame and acesulfame potassium have been allowed in the alternative, as per Table under sub-rule(1), these artificial sweeteners may be used in combination with one or more alternative if the quantity of each artificial sweetener so used does not exceed the maximum limit specified for that artificial sweetener in column (4) of the said Table as may be worked out on the basis of proportion in which such artificial sweeteners are combined. The products containing mixture of artificial sweeteners shall bear the label as provided under clause (12) of sub-rule(ZZZ) of the rule 42”.

- (XI) after rule 55-D, the following rule shall be inserted, namely,-

“55E – Use of Nisin as preservative in Canned Rasgolla and Paneer – Nisin may be used in canned rasgolla and Paneer upto a maximum concentration 5 PPM and 12.5 PPM respectively, with label declaration under Rule 42(ZZZ)(19)”.

- (XII) In rule 59 of the said rules, -

(a) for the words “No antioxidant other than lecithin, ascorbic acid and tocopherol shall be added to any food”, the following shall be substituted, namely,-

“No antioxidant other than lecithin, ascorbic acid and tocopherol shall be added to any food unless otherwise provided in Appendix B and Appendix C of these rules”.

(b) the following proviso shall be inserted at the end, namely,-

“Provided that chewing gum/bubble gum may contain Butylated hydroxyanisol (BHA) not exceeding 250 ppm”.

(XIII) Rule 61E shall be omitted.

(XIV) After rule 61 E so omitted, the following shall be inserted, namely,-

“61 F – Use of Carrageenan – Carrageenan may be used in Desert Jelly as per GMP level”.

(XV) In rule 62, after second proviso, the following proviso shall be inserted, namely,-

“Provided also that sodium aluminium silicate may be used in powdered softdrink mixes in quantity not exceeding 0.5 percent”.

(XVI) For rule 64B, the following shall be substituted, namely,-

“64B – Use of Monosodium Glutamate – Monosodium Glutamate may be added to foods as per the provisions contained in Appendix C, subject to GMP level and under proper label declaration as provided in rule 42(S). It shall not be added to any food for use by infant below twelve months”, and in foods listed below :-

List of foods where Mono Sodium Glutamate is not allowed :-

1. Milk and Milk Products including Buttermilk.
2. Fermented and renneted milk products (plain) excluding diary based drink.
3. Pasteurized cream
4. Sterilised, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams.
5. Fats and oils, Foodgrains, Pulses, Oil seeds and grounded / powdered foodgrains.
6. Butter and concentrated butter.
7. Fresh fruit.
8. Surface treated fruit.
9. Peeled or cut fruit.
10. Fresh vegetables, Surface treated fruit, Peeled or cut fruits.
11. Frozen vegetables.
12. Whole, broken or flaked grains, including rice.
13. Flours of cereals, pulses and starches.
14. Pastas and noodles (only dried products).
15. Fresh meat, poultry and game, whole pieces or cuts or comminuted
16. Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms.
17. Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms.
18. Fresh eggs, Liquid egg products, Frozen egg products.
19. White and semi-white sugar (sucrose and saccharose, fructose, glucose (dextrose), xylose, sugar solutions and syrups, also (partially) inverted sugars, including molasses, treacle and sugar toppings.
20. Other sugars and syrups (e.g. brown sugar and maple syrup).

21. Honey
22. Salt
23. Herbs, spices, seasoning (including salt substitutes) and condiments (only herbs and salt substitutes) except seasoning for Noodles and Pastas.
24. Yeast
25. Infant food and Infant milk substitute including infant formulae and follow-on formulate.
26. Foods for young children (weaning foods).
27. Natural Mineral water and Packaged Drinking water.
28. Concentrates (liquid and solid) for fruit juices.
29. Canned or bottled (pasteurized) fruit nectar.
30. Concentrates (liquid and solid) for fruit juices.
31. Canned or Bottled (pasteurized) fruit nectar.
32. coffee and coffee, substitutes, tea, herbal infusions, and other cereal beverages excluding cocoa.
33. Wines.
34. Margarine
35. Fat Spread
36. Fruits and Vegetables Products
37. Carbonated Water
38. Baking Powder
39. Arrowroot
40. Sago
41. Plantation Sugar, Jaggery and Bura.
42. Ice-Candies.
43. Ice cream and Frozen deserts.
44. Cocoa Butter
45. Saccharine
46. Malted Milk Food and Milk based foods
47. Bread
48. Vinegar
49. Sugar confectionery, Toffee, Lozenges.
50. Chocolate
51. Pan Masala
52. Alcoholic Beverages”.

(XVII) After rule 72-C, the following shall be inserted, namely, -

“72-D – Use of Lactulose Syrup in foods

- (i) Lactulose syrup may be used in special milk based infant food formulations, which is to be taken under medical advice upto a maximum level of 0.5 percent of final food subject to label declaration.
- (ii) Lactulose syrup may be used in bakery products upto 0.5 percent maximum by weight”

(XVIII) after rule 78, the following part shall be inserted, namely,-

“PART XVIII – USE OF FOOD ADDITIVES IN FOOD PRODUCTS

79. Use of Food Additives in Food Products - Unless otherwise provided in these rules, the food products may contain food additives as permitted in Appendix C.

80. Use of food additives in traditional foods – The traditional foods namely,- Snacks/Savouries(Fried Products), namely:- Chiwda, Bhujia, Dalmoth, Kadubale, Kharaboondi, Spiced & fried dals, banana chips and similar fried products sold by any name, Sweets Carbohydrates based and Milk product based, namely :- Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalebi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and Similar milk product based sweets sold by any name, Instant Mixes Powders only of Idli mix, dosa mix, puliyogare mix, pongal mix, gulab jamoon mix, jalebi mix, vada mix, Rice and Pulses based Papads, Ready-to-Serve Beverages (tea / coffee based only) may contain food additives permitted in Appendix C. **(Table 2)**

81. Use of additives in Bread, Biscuit, Cakes and Pasteries – The food product namely,- Bread, Biscuits, Cakes and Pasteries may contain food additives permitted in Appendix C. **(Table 1)**

82. Use of Food Additives in foods not specified elsewhere – The following food products may contain food additives permitted in Appendix C. **(Table 3)**

(1) “Dairy based drinks, flavoured and or fermented (e.g. chocolate milk, cocoa, eggnog – UHT Sterilised shelf life more than three months), synthetic soft drink concentrate, mix/ fruit based beverage mix, soups, bullions and taste makers, desert jelly, custard powder, jelly crystal, flavour emulsions and flavour paste (for use in carbonated and non-carbonated beverages).

(2) Sausages and sausage meat containing raw meat, cereals and condiments

(3) Fruit pulp or juice (not dried) for conversions into jam or crystallized glazed or cured fruit or other product

(4) Corn Flour and such like starches

(5) Corn syrup

(6) Canned Rasogolla (the cans shall be internally lacquered with sulphur dioxide resistant lacquer).

(7) Gelatine

(8) Beer

(9) Cider

(10) Alcoholic Wines

(11) Non-alcoholic wines

(12) Ready-to-Serve beverage

(13) Brewed ginger beer

(14) Coffee extract

- (15) Danish tinned caviar
- (16) Dried ginger
- (17) Flour confectionery
- (18) Smoked fish(in wrappers)
- (19) Dry mixes of Rasgollas
- (20) Preserved Chapaties
- (21) Fat Spread
- (22) Prunes
- (23) Baked food confections and baked foods
- (24) Flour for baked food.
- (25) Paneer"

3. In Appendix B of the said rules,-

- (1) In item A. 01.01 in the second paragraph after the words and figures "or Aspartame (methyl ester) not exceeding 700 PPM", the following shall be added, namely,-

" or sucralose not exceeding 300 PPM".

- (2) For item A.18.07, the following shall be substituted, namely,-

"A. 18.07 – **BISCUITS** including wafer biscuits shall be made from maida, vanaspati or refined edible oil or table butter or desi butter or margarine or ghee or their mixture. It may contain any one or more of the following ingredients, namely :-

Edible common salt; butter, milk powder; cereals and their products; cheese; cocoa; coffee extract; edible desiccated coconut; dextrose; fruit and fruits products; dry fruit and nuts; egg; edible vegetable products; ginger; gluten; groundnut flour; milk and milk products; honey; liquid glucose; malt products; edible oilseeds; flour and meals; spices and condiments; edible starches such as potato starch and edible flours; sugar and sugar products; invert sugar; jaggery, protein concentrates and nutrients; and vitamins.

It may contain food additives permitted under Appendix C. It may also contain artificial sweetener as provided in rule 47 under label declaration as provided in Clause (1) and (2) of sub rule (ZZZ) of rule 42".

Biscuits shall conform to the following standards, namely:-

- (a) Ash insoluble in dilute hydrochloric acid (on dry basis) shall not be more than 0.1 percent.
- (b) Acidity of extracted fat (as oleic acid) shall not exceed 1.5 percent".

- (3) For item A.18.14, the following shall be substituted, namely,-

"A 18.14 - **BREAD** whether sold as white bread or wheat meal bread or fancy or fruity bread or bun or masala bread or milk bread or be any other name, shall mean the

136661/03-5

product prepared from a mixture of wheat atta, maida, water, salt, yeast or other fermentive medium. It may also contain one or more of the following ingredients, namely: -

Condensed milk, milk powder (whole or skimmed), whey, curd, gluten, sugar, gur or jaggery, khansari, honey, liquid glucose, malt products, edible starches and flour, edible groundnut flour, edible soya flour, protein concentrates and isolates, vanaspati, margarine or refined edible oil of suitable type or butter or ghee or their mixture, spices and condiments or their extracts, fruit and fruit product (Candied and crystallized or glazed), nuts and nut products.

It shall be free from dirt, insect and insect fragments, larvae, rodent hairs and added colouring matter except any permitted food colours present as a carry over colour in accordance with rule 64C, in raw material used in the product.

It may also contain food additives permitted under of Appendix C. It may also contain artificial sweetener as provided in rule 47 under label declaration as provided in clause (1) & (2) of sub-rule (ZZZ) in rule 42.

It shall conform to the following standards, namely:-

(a) Alcoholic acidity	Shall be not more than equivalent
(with 90 percent alcohol)	of 7.5 ml. N NaOH per 100g of dried substances.

(b) Ash insoluble in dilute HCl on dry weight basis -

(i) Bread except masala bread	
or fruit bread	Not more than 0.1 percent

(ii) Masala bread	
or fruit bread	Not more than 0.2 percent

(4) In item A.25.01, the following shall be added at the end, namely,-

“It may contain artificial sweetener as provided in rule 47 under label declaration as provided in Clause (1) and (2) of sub-rule (ZZZ) in rule 42”.

(5) In item A. 25.02.01, the following shall be added at the end, namely,-

“It may contain artificial sweetener as provided in rule 47 under label declaration as provided in Clause (1) and (2) of sub-rule (ZZZ) in rule 42:

Provided that, if only artificial sweetener is added in the product as sweeteners the parameters namely, reducing sugars and sucrose prescribed in the table above shall not be applicable to such product”.

(6) in item A.25.03, for the words “in addition to the ingredients mentioned above, the chocolate may contain one or more of the substances as outlined below, under different brands of chocolate” following words shall be substituted, namely,-

“It may contain artificial sweeteners as provided in rule 47 of these rules under label declaration as provided in clause (1) and (2) of sub-rule (ZZZ) in rule 42. In addition to the ingredients mentioned above, the chocolate may contain one or more of the substances as outlined below, under different brands of chocolate”.

4. After Appendix B of the rules, Appendix C shall be inserted, namely,-

Appendix C**(See Rule 5)****Table No. 1****List of Food Additives for use in Bread, Biscuit, Cakes and Pasties**

S.NO.	Name of Additive	Bread	Biscuits	Cakes	Pasteries
A	Acid Regulators				
1	Sodium Fumarate	GMP	GMP	GMP	GMP
2	Potassium Malate	GMP	GMP	GMP	GMP
3	Sodium hydroxide	GMP	GMP	GMP	GMP
4	Acetic acid or Lactic acid	2500ppm	GMP	-	-
5	Citric Acid	-	GMP	-	-
6	Malic Acid	-	GMP	-	-
7	Tartaric Acid	-	GMP	-	-
B	Emulsifying and stabilising agents		As per rule 60		
1	Sucroglycerides	-	1000ppm	1000ppm	-
2	Hydroxypropyl methyl cellulose	GMP	GMP	GMP	GMP
3	Sucrose esters of fatty acid	GMP	GMP	GMP	GMP
4	Di-Acetyl tartaric Acid Esters of Mono-glycerides	-	10000ppm	-	-
5	Guar Gum	500ppm	-	-	-
6	Sorbitol	GMP	-	-	-
7	Lecithin	GMP	-	-	-
8	Glycerine	GMP	-	-	-
9	Glycerol Monostearate	GMP	-	-	-
10	Di-Acetyl Tartaric Acid	GMP	-	-	-
11	Esters of Mono and di-glycerides	GMP	-	-	-
12	Sodium Stearoyl 2 lactylate of Calcium Stearoyl 2 Lactylate (singly or in combination)	5000ppm	-	-	-
C	Improver				
1	Fungal Alpha amylase	100ppm (on flour mass basis)	-	-	-
2	Bacterial Amylase	GMP	GMP	GMP	GMP
3	Amylase and other Enzymes	-	GMP	-	-
4	Ammonium persulphate	2500ppm (on flour mass basis)	-	-	-
5	Calcium phosphate	2500ppm (on flour mass basis)	-	-	-
6	Calcium carbonate	5000ppm (on flour mass basis)	-	-	-
7	Potassium Bromate and/or Potassium Iodate	50ppm (on flour mass basis)	-	-	-
D	Flour Treatment Agent				
1	Ammonium Chloride	500ppm (on flour mass basis)	-	-	-
2	L-cystein Mono Hydrochloride	90ppm (on flour mass basis)	-	-	-

Appendix C**(See Rule 5)****Table No. 1****List of Food Additives for use in Bread, Biscuit, Cakes and Pasties**

S.NO.	Name of Additive	Bread	Biscuits	Cakes	Pastries
E	Antioxidant	-	As per Rule 59	-	-
1	Ascorbic Acid	GMP	-	-	-
F	Preservatives / Mould Inhibitors Singly or in combination	-	-	-	-
1	Calcium or sodium propionate	5000ppm	-	-	-
2	Sorbic acid or its Sodium Potassium or calcium salts (calculated as sorbic acid)	1000ppm	-	1500ppm	1500ppm
3	Acid Calcium phosphate	10000ppm	-	-	-
4	Sodium diacetate	4000ppm	-	-	-
5	Acid Sodium pyrophosphate	500ppm	-	-	-
G	Synthetic Colours	-	100ppm	-	-
1	Ponceau 4R	-	-	-	-
2	Carmoisine	-	-	-	-
3	Erythrosine	-	-	-	-
4	Tartrazine	-	-	-	-
5	Sunset Yellow FCF	-	-	-	-
6	Indigo Carmine	-	-	-	-
7	Brilliant Blue FCF	-	-	-	-
8	Fast Green FCF	-	-	-	-
H	Artificial Sweeteners (Singly)	-	-	-	-
1	Aspartame	2200ppm	2200ppm	2200ppm	2200ppm
2	Acesulfame Potassium	1000ppm	1000ppm	1000ppm	1000ppm
3	Sucralose	750ppm	750ppm	750ppm	750ppm
I	Leavening Agents	-	-	-	-
1	Baking Powder	GMP	GMP	GMP	GMP
2	Ammonium bi-carbonate	GMP	GMP	GMP	GMP
3	Ammonium carbonate	5000ppm	5000ppm	5000ppm	5000ppm
J	Flavours	-	-	-	-
1	Natural flavours and natural flavouring substances / nature identical flavouring substances/artificial flavouring substances	-	Natural flavour/nature identical flavour/artificial flavour- GMP	Natural flavour/nature identical flavour/artificial flavour- GMP	Natural flavour/nature identical flavour/artificial flavour- GMP
K	Flavour improver	-	GMP	-	-
L	Nutrient	-	-	-	-
1	Calcium and Ferrous Salts	-	GMP	-	-
2	Potassium Iodide	-	GMP	-	-
M	Dough conditioners	-	-	-	-
1	Sodium bisulphite	-	GMP	-	-
2	Sodium metabisulphite	-	GMP	-	-
N	Yeast	GMP	GMP	-	-
O	Jellifying Agents	-	GMP	-	-

Appendix C

(See Rule 5)

TABLE No. 2

List of Food Additives for use in foods

S.NO.	Additives	Snacks/Savouries/ Fried Products) :- Chiwda, Bhujia, Daimed, Kedubale, Kharaboondi, Spiced & fried dals, banana chips and similar fried products sold by any name	Sweets (Carbohydrates based and Milk product based) :- Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalebi, Khoysa Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and similar milk product based sweets sold by any name	Instant Mixes:- Idli mix, dosa mix, puriyogare mix, pongal mix, gulab jamoon mix, jalebi mix, veda mix	Rice and Pulses based Papads	Ready-to- Serve Beverage s Taa/Coff ee Based	Chewing gum/Bubbl e gum	Sugar based / Sugar free confectioner y	Chocolat es	Synthetic syrup for dispensers	Lozenges
A	Antioxidants										
1	Tocopherol	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Lecithin	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Butylated Hydroxyanisole (BHA)	200ppm	200ppm	-	-	-	250ppm	-	-	-	-
4	Tertiary butyl hydro quinone (TBHQ)	200ppm	200ppm	-	-	-	-	-	-	-	-
B	Emulsifier / Stabiliser										
1	Methyl Cellulose	0.5%	0.5%	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Carboxymethyl cellulose	0.5%	0.5%	-	-	-	-	-	-	-	-
C	Preservatives										
1	Sorbic Acid	-	100ppm	0.5%	0.1%	300ppm	-	-	-	-	-
2	Benzoic Acid	-	300ppm	-	-	-	-	-	-	-	-
D	Anticaking Agents										
1	Carbonates of calcium and magnesium	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Phosphates of calcium and magnesium	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Silicates of calcium, magnesium of sodium or silicon dioxide.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Myristates, palmitates or stearates of aluminium, ammonium, calcium, potassium or sodium	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E	Artificial Sweetener (Singly)										
1	Aspartame	-	200 ppm	-	-	-	10000ppm	10000ppm	2000ppm	3000ppm	-
2	Acesulfame K	-	500 ppm	-	-	-	5000ppm	3500ppm	500ppm	1500ppm	-
3	Saccharin Sodium	-	500 ppm	-	-	-	3000ppm	3000ppm	500ppm	450ppm	-
4	Sucralose	-	750 ppm	-	-	-	-	-	-	-	-
F	Polyols (singly or in combination)										
1	Sorbitol	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Manitol	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Xylitol	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Isomalt	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Lactitol	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Maltitol	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	-	GMP

Appendix C
(See Rule 5)
TABLE No. 3
USE OF FOOD ADDITIVES IN FOOD NOT SPECIFIED ELSEWHERE

S.N	Name of the Product	Colours	Preservatives	Emulsifier/Stabiliser	Flavour Enhancer	Anticaking Agent
1	Desert Jelly	-	-	Carageenan - GMP	-	-
2	Dairy based drinks, flavoured and/or fermented (e.g. chocolate, milk, cocoa, eggnog)- UHT Sterilised shelf life more than 3 months	-	-	Carageenan - Singly, Pectin Singly, Mono-diglycerides of Fatty Acids - Singly, Lecithin-Singly, Sodium Alginate and Calcium Alginate - Singly, Xanthan Gum - Singly, Microcrystalline cellulose-Singly, Guar gum-Singly - GMP	-	-
3	Powdered softdrink concentrate mix/fruit beverage drink	Titanium Dioxide-100ppm, Ponceau 4R /Carmoisine /Erythrosine / Tartrazine/ Sunset Yellow FCF/ Indigo Carmine / Brilliant Blue FCF / Fast Green FCF - 100ppm	-	-	-	Sodium Aluminium Silicate - 0.5%
4	Soups, Bultions and Taste Makers	-	-	-	Di-Sodium 5 Guantate - GMP	-
5	Custard Powder, Jelly Crystal, ice-candy, Thread candies, Wafers, Flavour Emulsion, Flavour Paste (for carbonated and non-carbonated water only)	Ponceau 4R /Carmoisine /Erythrosine / Tartrazine/ Sunset Yellow FCF/ Indigo Carmine / Brilliant Blue FCF / Fast Green FCF - 100ppm	-	-	-	-
6	Sausages and Sausage meat containing raw meat, cereals and condiments	-	Sulphur dioxide - 450 ppm maximum	-	-	-
7	Corn flour and such like	-	Sulphur dioxide - 100 ppm	-	-	-
8	Corn syrup	-	Sulphur dioxide - 100 ppm	-	-	-
9	Canned rasgolla (the cans shall be internally lacquered with sulphur dioxide resistant lacquer)	-	Sulphur dioxide - 100 ppm Nisin 5 ppm	-	-	-
10	Gelatine	-	Sulphur dioxide - 1000 ppm	-	-	-
11	Beer	-	Sulphur dioxide-70 ppm	-	-	-
12	Cider	-	Sulphur dioxide-200ppm	-	-	-
13	Alcoholic wines	-	Sulphur dioxide - 450 ppm	-	-	-
14	Non-Alcoholic wines	-	Sulphur dioxide-350ppm	-	-	-
15	Ready-to-serve beverages	-	Sulphur dioxide- 70ppm or Benzoic Acid - 120 ppm	-	-	-
16	Brewed ginger beer	-	Benzoic Acid - 120ppm	-	-	-
17	Coffee extract	-	Benzoic Acid-450ppm	-	-	-
18	Danish finned caviar	-	Benzoic Acid-50ppm	-	-	-
19	Dried ginger	-	Sulphur dioxide-2000ppm	-	-	-
20	Flour confectionery	-	Sorbic Acid including Sodium, Potassium and Calcium Salt (Calculated as Sorbic Acid) - 1500ppm	-	-	-
21	Smoked fish(in wrappers)	-	Sorbic Acid - only wrapper may be impregnated with Sorbic Acid	-	-	-
22	Dry mixes of Rasgollas	-	Sulphur dioxide - 100ppm	-	-	-
23	Preserved Chapaties	-	Sorbic Acid-1500ppm	-	-	-
24	Fat Spread	-	Sorbic acid and its sodium potassium and calcium salts (calculated as sorbic acid) - 1000ppm or Benzoic Acid and its sodium and potassium salts (Calculated as benzoic acid) or both - 1000ppm	-	-	-
25	Prunes	-	Potassium Sorbate (calculated as sorbic acid) - 1000ppm	-	-	-

Appendix C**(See Rule 5)****TABLE No. 3****USE OF FOOD ADDITIVES IN FOOD NOT SPECIFIED ELSEWHERE**

S.N	Name of the Product	Colours	Preservatives	Emulsifier/Stabiliser	Flavour Enhancer	Anticaking Agent
26	Baked food confections and baked foods	-	Ammonia Carbonate - 5000ppm, Ammonium Bi-carbonate - GMP, Baking Powder - GMP	-	-	-
27	Flour for baked food	-	Sodium diacetate 2500	-	-	-
		-	or Propionate or 3200	-	-	-
		-	Methyl propyl	-	-	-
		-	hydroxy Benzoate 500	-	-	-
28	Fruit, fruit pulp or juice(not dried) for conversion into jam or crystallised glaze or cured fruit or other products	-	-	-	-	-
	a) Cherries	-	Sulphur dioxide 2000	-	-	-
	b) Strawberries and Raspberries	-	Sulphur dioxide 2000	-	-	-
	c) Other fruits	-	Sulphur dioxide 1000	-	-	-
29	Paneer	-	Nisin 12.5 PPM Sorbic Acid 300ppm	-	-	-

[No. P. 15014/13/2002-PH(Food)]

DEEPAK GUPTA, Jt. Secy.

Note :— The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India *vide* S.R.O. 2105, dated the 12th September, 1955 and were last amended *vide* G.S.R. No. 853(E), dated 30-12-2002.